

# SEMANARIO

## DE AGRICULTURA Y ARTES

*Del Jueves 1.º de Octubre de 1807.*

### *Carta sobre la fabricacion del chocolate<sup>1</sup>.*

**S**ENORES EDITORES: aunque me atrevo á remitir á Vms. algunas apuntaciones tocantes al extracto de la Memoria del Señor Parmentier sobre la composicion y uso del chocolate que nos insertan en los números 367 y 368 de su Semanario, no por eso pretendo que me tengan por algun Párroco instruido de esta Provincia, ó por algun rico mayorazgo que desea adelantar el conocimiento de las artes. Quiero solamente que me tengan por lo que soy, por un fabricante de chocolate, en cuyas manos una casualidad ha puesto estos números con algunos otros de su periódico. Su primer destino habia sido el de conservarlos para envolver castañas de chocolate: ; tanto es el aprecio que nuestros Párrocos hacen de obra tan útilísima! Pero el haber visto que trataban de mi misma profesion, me excitó la curiosidad de leerlos, y de rescatarlos del oficio despreciable á que estaban reducidos siempre que conociese lo merecian. En efecto los he leído y vuelto á leer muchísimas veces, y á excepcion de los re-

<sup>1</sup> Sin embargo de que no damos lugar en nuestro periódico á cartas anónimas, creemos que esta merece excepcion, ya por lo bien fundados que parecen sus reparos, ya porque no hallamos cosa que exija responsabilidad. Quisiéramos que el autor, que seguramente es tan fabricante de chocolate como el mismo Parmentier, nos comunicase los reparos ó adiciones que le ocurriesen sobre otros artículos de Semanario.



parillos que voy á hacer , y que á mí no me parecen mal fundados , los hallo de muchísima utilidad , infiriendo que toda esta obra puede ser el mejor y mas rico tesoro para quien pueda y sepa hacer uso de ella<sup>1</sup>.

Advierte el Señor Parmentier el modo de hacer el chocolate , y aunque se dexa conocer que no trata sino de paso de sus principales operaciones , me parece que nunca será demas el decir que por ninguna razon se monde el cacao , estrujándole entre dos cilindros , ó valiéndose de pisarlo con los pies entre dos tablas ; pues de esta práctica no solamente nace mucho desperdicio al tiempo de limpiarlo , sino que por mas esmero que se ponga en esta preparacion , jamas dexa de salir mal trabajado.

El mismo defecto naceria de moler el cacao con un poco de azúcar la primera vez que se muele , como quiere el autor de esta memoria ; pues es tan delicado este género en esta , que es la principal de sus operaciones , que he observado que una vez mal molido , es imposible sacarlo con la perfeccion debida por mas que lo vuelvan á moler.

Bien puede ser que la estacion del invierno sea la mas favorable para labrar el chocolate , quizá porque entónces el calor de la atmósfera no incomoda á los fabricantes , ó quizá mas bien porque obstruidos con el frio los poros de la masa , no permiten que se exhale con tanta facilidad la manteca y el aroma del cacao ; pero se debe advertir para los escrupulosos é ignorantes que del contacto del frio de la atmósfera con el calor que se la da á la masa , resulta una especie de veteado en su superficie que aquí le llaman *pinllado* , y que le hace perder su color natural , y aun su mérito , para quien no está instruido de estos efectos. Quando piensa el fabricante en remediar es-

<sup>1</sup> Es muy debido este elogio á los primeros 17 tomos del Seminario en que se hallan los artículos y memorias citadas por el autor , y en cuya redaccion no hemos tenido parte. Hemos procurado que no desdigan de la obra los que nosotros hemos publicado , y celebrariamos que si alguno pensase de otro modo , tuviese con nosotros la condescendencia de probarlo.

te vicio , dándole á la masa un color suave y moderado, suele incurrir en otro que no es ménos temible ; pues sucede el no poder acomodarla en los moldes , ó que aun quando pueda hacerse le quede un color baxo y apagado , todo lo qual aunque no perjudique á la bondad del chocolate , lo hace tener por malo.

Es positivo que hay en el chocolate los fraudes que indica el Señor Parmentier ; pero es un error y una grandísima necedad creer que se le mezcle tierra , como algunos se persuaden. La manteca y grasas las echan algunos para darle consistencia quando lleva demasiado azúcar , y la harina , que es un verdadero robo , para que espese y resulte mas ganancia. Las primeras se conocen muy bien por su olor y aun por un género de lustre que dan al chocolate ; pero esta última como se une íntimamente con sus principios solo en la xícara se podrá conocer.

Aunque la fabricacion del chocolate no es asunto de poca conseqüencia , no me parece que sea demas hacer estas advertencias , como tampoco manifestar las ventajas que en esta ciudad se están sacando de la manteca del cacao y de su casca.

Quando una muger que cria tiene un dolorcillo en los pechos ó los tiene llagados se vale de darles una untura con la manteca que se saca de los moldes que ordinariamente los tenemos de madera de pino ó de cedro. Sirve tambien para hacer velas, las quales, aunque de un color moreno , arden perfectamente , y no se corren : yo las he hecho en mi casa, y me han ahorrado las de sebo miéntras duráron.

Los papeles , sobre los quales se hacen las divisiones de la masa para acomodarlas en los moldes , los buscan tambien con ansia para curar algunos dolores procedidos de frio. Estos los aplican calientes sobre la parte ofendida , y dicen que inmediatamente cesa el dolor.

Una cosa de que en el dia hacen muchísimo caso, y que en otro tiempo se despreciaba arrojándola á la calle , es la casca del cacao. Cocida en agua y colada despues esta agua , añadiéndole leche y azúcar , y otras veces

sola , es casi el desayuno ordinario de toda la gente artesana. Los soldados del regimiento de Ultonia quando estuvieron de guarnicion en esta ciudad ántes de pasar á las Canarias , han introducido esta costumbre , y en el dia está tan generalmente recibida que se cuentan mas de treinta casas donde se vende esta agua con bastante consumo. Puede ser de que con el tiempo se descubran en ella algunas virtudes medicinales ; pero por ahora , sin embargo de que dicen ser un remedio eficaz para el mal del pecho , no hay experiencia de que produzca otros efectos que los de promover la orina , y hacerla salir en bastante abundancia. Con estas noticias puede ser que algun fisico , amante de la humanidad , se aplique á analizarla , y que halle en ella un elexir admirable para la salud.

Pudiera muy bien alargarme algo mas hablando de los géneros de cacao que llegaron á mi noticia , de la bondad de cada uno de por sí y de la proporcion en que se debia de hacer su mezcla para poder sacar un chocolate bueno ; pero dexo de hacerlo por ver que ya lo tiene prometido el autor de esa memoria , el qual por otra parte conozco que estará mejor instruido que yo , y que sabrá hacerlo con mayor delicadeza y gusto.

Como mi librería por lo regular solo contiene el Don Quixote , el Exercicio cotidiano , y una porcion bastante buena de romances y de jácaras , no les puedo ponderar á Vms. quanta ha sido mi complacencia al hallarme con unos papeles tan apreciables como los números del Seminario. Los he recorrido con una viveza increíble , y despues de la composicion del chocolate , llamó todo mi cuidado algunas cartas y un tratado sobre la fábrica del xabon. ¡ Quanto no hubiera dado yo , si me hallase con facultades para poder adquirir los otros números que me faltan por ver si entre ellos encontraba la descripcion de esa planta que llaman barrilla ! Registraria con su descripcion á la vista todos los contornos de este pueblo , consultaria los labradores vecinos , y , si conseguia hallarla , entablaria , á pesar de mi trabajo y de mis cortas facultades , algunos ensayos que me asegurasen el acierto en la fa-

bricacion de xabon duro sin necesidad de recurrir al de Málaga ni de Sevilla<sup>1</sup>. Sin embargo hago todo el aprecio de los pocos números que tengo, y, aunque no sin tener que sufrir las risotadas de mi muger, he sacado para mi casa un xabon blando, cuya lexía he extraido de cenizas de toxo, que es la leña que generalmente se quema en nuestros hogares. Como conozco que esta lexía no tiene el grado de fuerza necesariopara quajar el xabon, pienso extraerla por el mismo orden y método que el Señor Seguin extrae sus caldos de casca para el curtido: quizá entónces la lexía se saturará mas de ácido, y este siendo mas abundante, tendrá mayor fuerza para formar el quajo.

Seria de desear no obstante que Vms. se tomasen el trabajo de remitir al Consulado de esta Ciudad alguna semilla de esa planta, para que este cuerpo patriótico la repartiese entre los labradores, del mismo modo que lo acaba de hacer con la semilla de lino, por ver si prevalecia en algun terreno de esta Provincia, pues aunque conozco que se tiene formada una idea poco ventajosa del ingenio gallego, no dexa á veces de haber algun sobresaliente entre ellos que sea capaz de emprender qualquiera cosa. Y finalmente una fábrica de xabon en un país donde hay tanto consumo de este género, seria un beneficio grandísimo para la Provincia, que aunque dicen que tiene una, de nada le sirve por el acarreo que necesita hacer de sus materiales. = Coruña 12 de Septiembre de 1807.

Si el autor tiene á bien indicarnos por que manos puede llegar á las suyas una coleccion de esqueletos de las plantas que dan la mejor sosa, tendrémós satisfaccion en dirigírsela, y por este medio podrá encontrar mas fácilmente no solo la barrilla, sino otros muchos vegetales de que se saca tan útil producto. No pueden faltar en aquella costa plantas que den excelente sosa, y seria de desear que alguno hiciese la prueba de elaborarla, para lo que estamos prontos á suministrar quantas noticias é instrucciones se nos pidan.

*Continuacion de la Memoria sobre el cultivo  
de la vid &c.*

*De la poda de espada y daga.*

No es menos importante la poda que nombran de *espada y daga*, conservando en la cepa una vara larga, y otra mas corta despuntada á tres ó quatro yemas. Dos son los fines de esta poda, 1<sup>o</sup> para proporcionar mayor número de brazos útiles é importantes á la conservacion de la cabeza, y 2<sup>o</sup> para corregir y castigar el demasiado vicio y valentía excesiva de la vid, en aquellos casos en que no fructifica esta por su lozanía viciosa. Quando la frondosidad de los sarmientos es demasiada, dexan las dos varas opuestas, llamando *espada* al sarmiento mas largo, y *daga* al mas corto, en el qual solamente conservan tres ó quatro yemas claras. Carga la cepa en aquel año, y pierde su demasiada lozanía, de cuyas resultas da fruto copioso en los años siguientes. Una de las operaciones que exigen mas destreza é inteligencia de parte de los capataces y podadores, es la eleccion atinada de los sarmientos propios para este objeto. Suele convenir la poda de *espada y daga*, quando ha sido escaso el fruto por haber tardeado la uva con las lluvias de primavera, y quando han producido muchos sarmientos las viñas.

Si desea el viñador armar la cepa y lograr un brazo útil en algun sitio desguarnecido, se dexan ambas varas inmediatas. Al año siguiente se escoge el mejor brazo colocado en sitio aparente, apeando el inútil; en cuya eleccion se manifesta la pericia del podador. Es necesario acierto y tino para no estropear la cepa, si se escogen inoportunamente los sarmientos propios para este fin.

En algunos pagos de la Andalucia, donde no atienden ni á la calidad de la uva, ni menos á la conservacion de las viñas dexan dos, tres ó mas varas para obtener una cantidad excesiva de fruto, sin cuidarse de la pronta deterioracion y corta duracion de la vid.

*De la poda de redondo.*

Llaman *poda de redondo* quando no dexan vara, y sí solamente pulgares con yemas limpias. Hay algunas variedades de la vid que rinden mas esquilmo con esta poda. La usan los Sanluqueños muchas veces para que se recuperen las cepas deterioradas, endebles, enfermizas ó esquilmas. En este caso raspan comunmente las yemas limpias, y conservan solamente las peludas sin dexar vara. Adquieren nuevos medros las cepas con esta maniobra, y en solo un año se renuevan y recuperan su vigor y frondosidad. Suele convenir la poda de redondo, en seguida de años muy colmados y abundantes de uva.

*De la poda de monflete.*

Llaman así á la poda de corto ó con pulgares, en los cuales quedan dos ó tres yemas fructíferas, sin dexar vara, ni guardar orden ni arreglo. Vi podados de este modo algunos majuelos de Rota. Usan principalmente de esta poda, quando se hallan las cepas tan desarregladas, que no es posible gobernarlas segun las reglas del arte; conservando las yemas ó verdes en los parages donde buenamente se puede sin sujetarse á simetría, ni doctrina alguna. Síguese por lo comun esta práctica quando se quiere sacar partido de las vides envejecidas y decrépitas, y de aquellas que con la ansia de esquilmarlas, se dexaron alargar demasadamente sus verdes, y los brazos no guardan sitio aparente. Es método vicioso, y duran pocos años generalmente las cepas podadas de este modo.

## CAPÍTULO VIII.

*De las labores de las viñas.*

Exígen las viñas un cuidado continuo, una atención seguida, una serie no interrumpida de labores y una inteligencia suma para arreglar con acierto las operacio-

nes indispensables para su prosperidad, lozanía y producto abundante. Ningun vegetal padece iguales desventajas por la omision y descuido del colono, y tarda muchos años en recuperarse del daño que por falta de las labores competentes recibe en uno solo. » Por ende, » toda persona procure antes tener diez alanzadas bien » tratadas, que veinte echadas tras las espaldas. Que en » el mundo no hay cosa á quien tanto daño haga el ol- » vido y escaseza como á la viña; el olvido de un año, » en quatro no le olvida, en especial si es en el podo ó cava<sup>1</sup>. » La ciencia principal del capataz se funda en arreglar y suministrar en buena sazón todas las operaciones del cultivo. La táctica y conocimiento de estos puntos es importantísima para el aprovechamiento y frondosidad de la vid.

#### *Del tiempo de alumbrar las viñas.*

La diversa naturaleza de los terrenos y temperamentos pide por necesidad que se varíen las labores, y los tiempos de ejecutarlas, para sacar de ellas el mejor partido posible. La alumbra es la operacion de abrir ó escavar las cepas, y no puede executarse esta labor con igual utilidad en el pais frio y en el cálido. Es esta labor la mas importante de quantas se suministran á las viñas. Si se executa con oportunidad, y con el acierto debido, es la llave de las labores sucesivas. Con las aguas invernizas se esponja y sazóna la tierra, se ahueca y percibe toda la utilidad de que es susceptible, y todas las demas maniobras del cultivo adquieren el punto de perfeccion debido. La tierra de las viñas debe hallarse bien desmenuzada y suelta, lo que depende quasi principalmente en que esté executada la alumbra con inteligencia.

Es el temperamento de Sanlucar muy propio para alumbrar tempranamente las vides por el otoño. En

<sup>1</sup> Herrera : agric. general.



países mas frios puede perjudicar la alumbra de otoño, porque se desabriga la cepa, y en algunas circunstancias es impracticable por la tenacidad del terreno. „En los lugares calientes, y secos se escava en pasando la vendimia, y aunque se quede todo el invierno así, no las hará daño, sino mucho bien, porque cojan agua harta; esto digo en las tierras calientes, ó templadas <sup>1</sup>.” Las tierras albarizas de Sanlucar son absorbentes, esponjosas y frescas, siempre que se labran con frecuencia y con tino. Los majuelos albarizos deben alumbrarse por octubre antes de que haya perdido su calor la tierra. Las viñas plantadas en las arenas de Sanlucar pueden alumbrarse mas tarde; pero siempre debe preceder esta maniobra á las lluvias invernizas. Siempre que lo permita la calidad de la tierra, deben alumbrarse las cepas, quando aun se mantiene seca la tierra. Este es uno de los puntos mas esenciales para que aproveche y se saque utilidad de esta operacion. La tierra de la viña, alumbrada en seco, se mantiene en lo sucesivo suelta, y puede tirarse ó rociarse con facilidad en la cava. Todo terreno, alumbrado con este conocimiento, embebe mayor cantidad de humedad, y la retiene mucho mejor.

Debe observar el labrador ó colono, por el contrario, de que nunca se alumbren sus majuelos quando esté la tierra pesada, ó cargada de humedad. Se apelmaza y comprime el terreno en este caso, y forma terrones compactos que dificilmente se deshacen y sueltan. Es mucho mas oportuno que esté el terreno endurecido por la sequedad, á pesar de que entónces cuesta mas trabajo la operacion de la alumbra; pero de este modo se consigue la ventaja de que se desmenuzen naturalmente los terrones, en seguida de las primeras lluvias del otoño. No solamente no se contentan los labradores de Sanlucar con que la superficie del terreno esté enteramente seca para alumbrar sus viñas, si-

no que tambien registran cuidadosamente los lechos inferiores de la tierra hasta adonde alcanza la labor; y si la tierra conserva demasiada humedad y está muy pegajosa, difieren esta operacion de la alumbra, hasta que se halle más seca, suelta y bien sazonada; pues de lo contrario no surte en ella buen efecto la labor, porque se aterrona con grave perjuicio de las vides.

*Método de alumbrar con piletas.*

La alumbra con piletas es la operacion de abrir las viñas á brazo y con la azada, formando al rededor de cada cepa unos alcorques, alborquillas, ó piletas quadradas, medianamente profundas de vara en quadro, con los lomos ó *cruzados* bastantemente reforzados para contener y recoger las lluvias inverniazas. Profundizan la piqueta hasta el nacimiento de las raices, limpiando al paso las barbillas más someras, que han brotado por encima del encuentro ó punto de arranque de las raices principales. Acomodan la tierra que extraen de las piletas, formando caballon en los costados ó *cruzados*, cargando mayor cantidad en el *moño* ó vertice de los lados de las quatro piletas inmediatas.

Abren generalmente las piletas siguiendo la direccion de la almanta; para lo qual principian los operarios desde lo más alto de la heredad, y caminan hácia la parte más baxa, siguiendo siempre la caída ó declivio del terreno. Trabajan de dos de frente los jornaleros; abriendo cada uno media piqueta, y estimulándose mutuamente si executan la operacion á destajo y por su cuenta.

*De la alumbra por lomos.*

En los terrenos demasiadamente humedos, que retienen las aguas y se encharcan durante el invierno, por estar muy somero el lecho de arcilla roxa, que nombran *bicorniz*, no conviene la alumbra con piletas, y en su lugar disponen los Sanluqueños unos lomos anchos, para

dar salida y corriente á las aguas. Guardan los lomos la direccion de la almanta, siguiendo constantemente la caida del terreno, y se almohadillan ó acofran con un declive proporcionado desde el centro á los lados, para que escurran fácilmente las aguas, y no se estancuen con detrimento de las vides. Las líneas de las cepas ocupan en este caso el fondo de los surcos, cazeras ó gavias, á donde escurren todas las aguas llovedizas de los lomos ó almorrónes. Como quiera que estos surcos ó caceras están generalmente limpios de brozas, y pendientes, despiden las aguas con libertad y desahogo; y se precaven fácilmente los considerables daños, que causarían sin esta circunstancia en aquellos majuelos de Sanlúcar.

#### *De la alumbra de chata y pileta.*

La alumbra de *chata* y *pileta*, ó la labor de *triángulo*, es muy importante y útil en muchas ocasiones, y suele convenir en otoñadas muy tempranas como lo fué la de 1806. Prefieren en ciertos casos esta labor á la alumbra ordinaria, porque así se labran y mueven los moños de las piletas. Se mueve la tierra, y profundiza la labor de este modo en aquellos puntos, que siempre quedaron someros, quando se executa la alumbra por almanta y con piletas. Usan comunmente esta alumbra ó labor de *casillas* ó de *triángulo*, en los años que deben estercolar las viñas. Abren para ello entre cepa y cepa una pileta ó casilla honda donde se coloca el estiercol.

#### *Reflexiones sobre la alumbra.*

Llaman alumbrar las viñas, voz de que usa Herrera, á la operacion de descubrir la cepa; formando piletas para que se recojan las aguas, y que así se recalén las raices de la vid. Expuesta de este modo la cepa abierta á la intemperie del invierno, se recalá el terreno y resulta un singular aprovechamiento á la vid en aquel temperamento seco y caluroso. Sin embargo de que generalmente es

la alumbra una labor somera, resulta no obstante muy notable beneficio á la viña, por la cubierta ó forro de la tierra que se extrae de la pileta, que se coloca sobre el moño, y cruzados. Se ablanda con aquella cubierta ó forro, se cuece, y esponja el lecho de tierra inferior endurecida, y de este modo es un equivalente de una cava mas profunda, por ablandarse y sazonzarse los lechos inferiores.

La alumbra con piletas fué inventada probablemente para el mas fácil aprovechamiento de las lluvias en los terrenos situados en laderas y pendientes. En semejantes situaciones se recogen mas cómodamente las aguas en piletas; y los cruzados y moños presentan cierto estorbo, que impiden de que las corrientes arrastren las tierras, que las lluvias lamen de las cumbres.

Consideran aquellos colonos á la alumbra y demas labores invernales, que se suministran á las viñas, como beneficiosas y conducentes al incremento de la cepa, y al embarnecimiento de sus sarmientos y leña. Las labores de verano creen que contribuyen al engruesamiento y sazón de la uva.

Quando alumbran los nuevos majuelos ó posturas, limpian la cepa de todas las raices someras; desbarbillando en los años sucesivos cuidadosamente. Difieren las opiniones de los labradores sobre la importancia, inutilidad, ó perjuicio que resulta de desbarbillar. Ello es cierto que las barbillas ó raices capilares mas someras y horizontales, que estan colocadas en la labor mullida, contribuyen mas principalmente al nutrimento de la vid. Con la alumbra profunda se conmueven, y si se suprimen enteramente se priva al vegetal de aquel auxilio tan preciso para la elaboracion de alimento abundante.

*Tiempo de cavar las viñas.*

Llaman cavar las viñas á la labor que dan por febrero á los majuelos. Cuidan los Sanluqueños de no cavar quando está demasadamente humeda la tierra, á fin

de que no se apelmace y endurezca el suelo. Toda viña que se cava estando pesado el terreno, se endurece, y se mantiene aterronada apesar de las freqüentes labores. Se desazona en este caso la viña, y el terreno queda siempre áspero y lleno de terrones, sin que adelanten, ni engruesen los racimos, y sin que surtan las demas labores el beneficio que se promete el labrador. La ciencia mas importante, que deben poseer los capataces, es sin duda el conocimiento de sus terrenos, y la época mas adecuada para labrarlos. Las cavas aprovechan generalmente, en seguida de lluvias oportunas, y antes de que haya perdido la tierra todo su xugo; pero sin que esté demasiadamente cargada de humedad. Los productos y medros de las vides son siempre mayores, y mas seguros quando está la tierra suelta, esponxosa y suave para manejarse con oportunidad. „El aco-  
 „gombra, que es cubrir, ha de ser en comenzando á es-  
 „calentar el tiempo, porque no se enxuge el humor, es-  
 „to en las tierras secas ó calientes, y en todo de mi pa-  
 „recer antes que brote la viña, por el grande daño que despues se seguiria.”<sup>1</sup> Se continuará.

## ALMANAK DE HORTELANOS.

### *Continuacion de Febrero.*

*Alcaravea.* En este mes se hace la siembra de este vegetal, que viene mejor en las tierras ligeras. Si se destina para aprovecharse de su raiz, se desmenuzará y labrará bien el terreno, y se sembrará á chorrillo ó por surcos á fin de poder suministrar mas cómodamente las labores, y aporcar las plantas para que engruesen mas las raices con este beneficio. Si solamente se cultiva para colectar sus simientes, bastará granearlas sobre el terreno poco espesas, escarbando en seguida la tierra con un almocafre para que queden suficientemente enterradas.

*Angélica.* Pueden hacerse en este mes algunas siembras de esta planta, si se omitió ejecutarlas por el oto-

<sup>1</sup> Herrera: lib. 2. cap. 11.

ño que es la estacion mas oportuna en este clima.

*Cuerno de ciervo.* Por febrero se siembra el cuerno de ciervo con el fin de recoger las simientes necesarias para el cultivo. Esta es planta muy poco delicada que prevalece en toda clase de terrenos, pero con mayor provecho en los de buena calidad. Las simientes se esparramarán claras, y se cubrirán con una capa de mantillo del grueso de medio dedo.

*Alcaparro.* Siémbrase este arbusto por febrero en eras de tierra ligera; pero este no es el medio mas pronto de multiplicar este vegetal, que prende igualmente bien por estaca ó rama, por acodo y por los hijuelos ó retoños que produce. En este mes se pueden clavar en caballones de tierra ligera y bien labrada las ramas del alcaparro, que brotarán raices al año, ó muchas veces á los dos años de puestas en tierra. Ahora es el tiempo de abrir la tierra alrededor de las cepas de los alcaparros, y de dar una cava general á todo el plantío; tambien es la época de desahijar las cepas de los alcaparros que producen un número muy considerable de hijuelos, por los que se multiplica mas comunmente y con la mayor facilidad este arbusto.

Se pueden establecer asimismo criaderos de los barbados mas pequeños, y sacar las plantas mas crecidas, y en estado de poderse trasplantar de los criaderos de los años anteriores, procurando arrancar siempre los pies con sus cepellones de tierra, para que arrayguen con mas seguridad.

*Alcachofas.* Desde mediado febrero se puede principiar á desarropar las plantas de alcachofas, quitando por grados y sucesivamente los abrigos, para que se acostumbren poco á poco al ayre libre, y no hagan sentimiento. El estiercol que por lo regular sirve de resguardo á las plantas, se extenderá sobre el terreno para beneficio del alcachofar, enterrándole é incorporándole perfectamente con el terreno por medio de la cava general que se dá en este mes.

En febrero se executan tambien las siembras de alcachofa, cuya operacion se practica solo para reponer las

marras, y en ocasiones en que por el rigor de la estación se han perdido los hijuelos, se siembran por lo regular de asiento, echando tres ó quatro granos en cada golpe. Aconsejan muchos que deben preferirse las simientes añejas á las frescas para estas siembras; suponiendo que las plantas nacidas de ellas fructifican con mas abundancia. No tenemos aun experimentada la verdad de este aserto; pero creemos, con todo, que sea mas bien una preocupacion infundada que no una realidad.

*Espárrago.* Se continuarán calentando las zanjias de espárragos, y cubriendo los golpes todas las noches con las campanas de jardin, que se alzarán de dia, luego que se haya templado el ambiente. La basura de las zanjias se renovará siempre que se haya enfriado ó recaldado demasiado con las lluvias y nieves propias de la estación. Se cortarán diariamente todos los espárragos que esten ya en buena sazón, cuidando de no dexarlos pasar ni abrir sus cabezuelas: estos se conservan entre arena por muchos dias despues de cortados. En los demas concerniente á este cultivo forzado se seguirán las mismas advertencias que se indicaron en el mes anterior.

Pueden ya trasplantarse las esparragueras que se han criado en los semilleros; y si la estación es templada se debe preferir este mes para la execucion de este plantío á los de marzo y abril, en cuya época han movido ya muchas veces en este temperamento las yemas de los tubérculos de las esparraguerras, y han brotado raices nuevas. En este estado se dañan y lastiman por la operación del trasplante, y se conmueven de tal manera al tiempo de arrancarlas, que les causa un notable retroceso en su vegetación, lo que se opone á su fácil arraigo. En los países mas frios conviene diferir este plantío. Las esparragueras que se destinan para el plantío, se arrancarán con todo el cuidado y precaucion posible, procurando no perjudicar ni lastimar á sus raices. Si por alguna casualidad se despunta ó suprime el nabo, ó raíz central de la esparraguera, suelen perecer muchas veces estas plantas por carecer de los medios de reproducirse. Nunca deben recortarse las raices de las

esparragueras al tiempo de trasplantarlas, como lo suelen executar algunos hortelanos poco prácticos. Esta operación es muy contraria á la planta, porque todo canelón ó raíz tuberosa dañada ó cortada con navaja perece por lo regular. Se plantan las esparragueras en zanjás hondas, del mismo modo que explicaremos en el mes de abril al tratar de las siembras de este vegetal. Se dexarán cubiertas las plantas con el grueso de seis dedos de tierra.

En este mes se pueden abrir ya las zanjás y prepararlas para sembrar esta planta de asiento en el mes de abril.

*Guisante.* Se atenderán los guisantes tempranos que se cultivan en las alvitanas y portales de jardín, del mismo modo que en el mes anterior; advirtiéndole únicamente que en este mes ya no necesitan de tanto abrigo por ser la estación mas templada, y que se debe dar á las plantas toda la ventilación posible siempre que lo permita el tiempo.

Los canteros de guisante que se sembraron al raso en los meses anteriores, se recorrerán para destruir las malas yerbas; y los quarteles de las siembras mas tempranas se labrarán en este mes; calzando el pie de las plantas con tierra desmenuzada para que adelanten mas.

La tierra debe estar suelta y de ningun modo pesada para que las aproveche esta labor, cuidando de no enterrar las hojas.

Por febrero se sembrarán los guisantes flamencos. Prosperan estas plantas en los terrenos ligeros y esponjosos: en los arcillosos y muy fuertes suelen crecer mucho mas y criar sus tallos mas frondosos, y las hojas mas anchas, pero producen poco fruto, y los granos salen generalmente duros. Se siembran los guisantes por surcos á chorrillo ó mateados por golpes. La distancia de los golpes y de las líneas varía segun los temperamentos y terrenos, y segun la abundancia ó escasez de las aguas para los riegos.

Se colectarán los guisantes conforme vayan madurando en los abrigos ó sitios resguardados donde se cultivan.

*Se continuará.*